CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE DE VOTRE ENTOURAGE MÉRITENT TOUTE VOTRE ATTENTION

Le présent manuel contient des messages de sécurité importants qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

Ceci est un symbole d'avertissement concernant la sécurité, il attire l'attention des utilisateurs sur les dangers auxquels eux-mêmes ou d'autres personnes peuvent être exposés.
Tous les messages de sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

⚠ DANGER **Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.**

⚠ AVERTISSEMENT **Situation dangereuse pouvant entraîner des lésions graves.**

Les messages de sécurité précisent le danger auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dégâts matériels et d'électrocution qui peuvent résulter d'une mauvaise utilisation de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes.

- Débranchez l'appareil du secteur avant l'installation.
- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un technicien spécialisé, conformément aux instructions du fabricant et à la réglementation locale en vigueur en matière de sécurité. Ne réparez pas et ne remplacez pas les pièces de l'appareil si ces opérations ne figurent pas dans le manuel.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation doit être assez long pour permettre de brancher au secteur l'appareil encastré dans un meuble.
- Pour réaliser une installation conforme aux normes de sécurité en vigueur, prévoyez un interrupteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon de l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne doit plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- La table de cuisson est un appareil électroménager conçu exclusivement pour la cuisson des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre (par ex. chauffer des locaux). Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage impropre ou de mauvais réglage des commandes.
- L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation. Évitez de toucher les résistances. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Les parties accessibles de la table deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Assurez-vous que les enfants restent à l'écart et qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher les résistances de l'appareil. Évitez tout contact avec des chiffons ou autre matière inflammable tant que les composants de l'appareil n'ont pas refroidi.
- Ne placez jamais de produits inflammables sur la table de cuisson ou à proximité.
- L'huile et la graisse peuvent devenir très chaudes et s'enflamment facilement. Surveillez la cuisson des aliments qui contiennent beaucoup de graisse ou d'huile.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Ne déposez aucun objet métallique comme les ustensiles de cuisine (couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles, etc.) sur les foyers, ils risqueraient de surchauffer.
- Il est obligatoire d'installer une cloison de séparation (non fournie) sous l'appareil.
- En cas de fissuration de la surface, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être mis en marche par un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Une cuisson non surveillée sur la plaque de cuisson avec de l'huile ou de la graisse peut s'avérer dangereuse et risque de résulter en un incendie. NE TENTEZ JAMAIS d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais mettez l'appareil hors tension puis étouffez la flamme (par exemple avec un couvercle ou une couverture antifeu).
  Risque d'incendie : ne stockez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.
- Les objets métalliques, tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles, ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson, car ils peuvent devenir brûlants.
- Après utilisation, mettez la résistance de la plaque de cuisson hors tension à l'aide de son dispositif de commande ; ne vous fiez pas au détecteur de casserole.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♺). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature et respectez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, l'utilisateur contribue à la prévention des impacts nocifs sur l'environnement et la santé.

Le symbole sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et qu'il doit être remis à un centre de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est conseillé :

- d'utiliser des ustensiles de cuisson et des casseroles d'un diamètre identique à celui du foyer ;
- d'utilisez exclusivement des ustensiles de cuisson à fond plat ;
- dans la mesure du possible, de laisser le couvercle sur la casserole pendant la cuisson ;
- d'utiliser un autocuiseur qui permet d'économiser encore plus d'énergie et de temps (ne l'utilisez pas en mode SENSOR).
- de placer la casserole au centre du foyer tracé sur la table de cuisson.

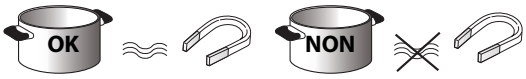
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- Cet appareil, destiné à entrer en contact avec des aliments, est conforme au règlement (CE) n.1935/2004 et a été conçu, réalisé et mis sur le marché conformément aux objectifs de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (qui remplace la 73/2 3/CEE et modifications), ainsi qu'aux objectifs de protection de la directive CEM 2004/108/CE.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

REMARQUE IMPORTANTE : si la taille des casseroles ne convient pas, les foyers ne s'allument pas. Utilisez exclusivement des casseroles compatibles induction, portant le symbole correspondant (voir la figure ci-contre). Avant d'allumer la table de cuisson, posez la casserole sur le foyer désiré.

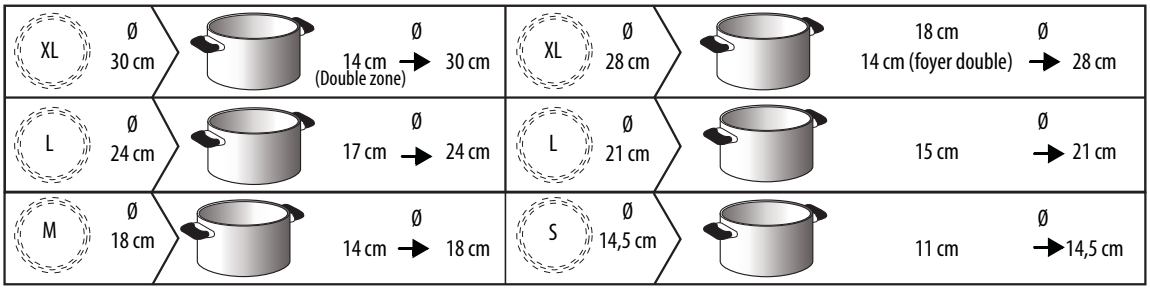
ANCIENS RÉCIPIENTS



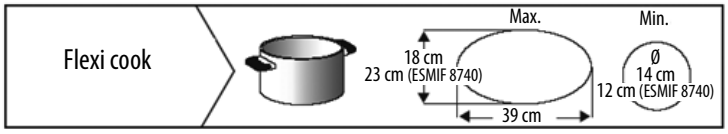
Pour vérifier si une casserole est compatible avec la table à induction, utiliser un aimant : si l'aimant est attiré par la casserole, celle-ci est adaptée.

- N'utilisez pas de casseroles avec un fond rugueux susceptible de rayer la surface de la table de cuisson. Contrôlez les récipients.
- Ne posez jamais les casseroles et les poêles chaudes sur la surface du bandeau de commande de la table de cuisson, sous peine de l'endommager.

DIAMÈTRES FOND DE CASSEROLE CONSEILLÉS



REMARQUE IMPORTANTE : pour connaître le diamètre du fond de la casserole relatif aux foyers disposant de la fonction « SENSOR », consultez le paragraphe « Fonction SENSOR »



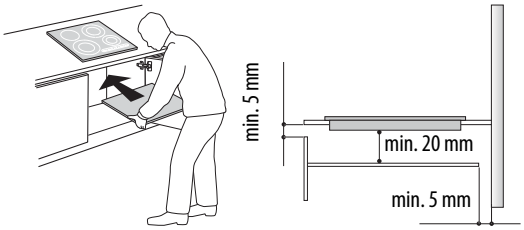
INSTALLATION

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé durant le transport et en cas de problèmes, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

⚠ AVERTISSEMENT

- **Installez une cloison de séparation sous la table de cuisson.**
- **La partie inférieure de l'appareil ne doit plus être accessible après l'installation.**
- **Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, il est inutile d'utiliser la cloison de séparation.**



- Respectez les cotes indiquées sur la figure entre le fond de la table de cuisson et la cloison de séparation.
- Pour assurer le bon fonctionnement de la table de cuisson, veillez à ne pas obstruer l'espace minimum entre le plan de travail et la surface supérieure du meuble (min. 5 mm).
- Découpez le meuble avant d'installer la table de cuisson et éliminez tous les copeaux et les résidus.
- Si vous installez un four sous la table de cuisson, vérifiez qu'il est équipé d'un système de refroidissement.
- Si vous souhaitez réaliser une installation bord à bord, appelez le service après-vente et demandez le montage du kit vis 4801 211 00112.
- Pour retirer la table de cuisson du plan de travail, utilisez un tournevis (non fourni) pour débloquer les ressorts situés sur la partie inférieure de l'appareil.
- Évitez d'installer la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un lave-linge pour que les circuits électriques ne risquent pas d'être endommagés par la vapeur ou la moisissure.

BRANCHEMENT AU SECTEUR

⚠ AVERTISSEMENT

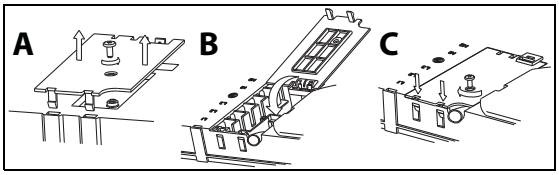
- **Débranchez l'appareil.**
- **L'appareil doit être installé par un technicien spécialisé, connaissant parfaitement les normes en vigueur en matière de sécurité et d'installation.**

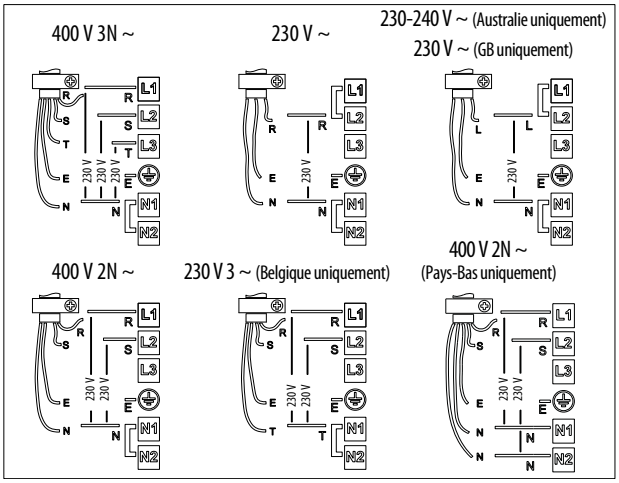
- **Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages aux personnes, animaux ou choses résultant du non-respect des consignes fournies dans ce chapitre.**
- **Le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de retirer la table de cuisson du plan de travail.**
- **Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique apposée sur le fond de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre habitation.**
- **N'utilisez pas de rallonge.**

Connexions au bornier

Pour le branchement électrique, utilisez un câble de type H05RR-F, comme l'indique le tableau ci-dessous.

Conducteurs	Nombre x section
230 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2
230-240 V ~ + ⏚	3 x 4 mm^2 (Australie uniquement)
230 V 3 ~ + ⏚	4 x 1,5 mm^2
400 V 3N ~ + ⏚	5 x 1,5 mm^2
400 V 2N ~ ⏚	4 x 1,5 mm^2




400 V 3N ~
230 V ~
230-240 V ~ (Australie uniquement)
230 V ~ (GB uniquement)
400 V 2N ~
230 V 3 ~ (Belgique uniquement)
400 V 2N ~
(Pays-Bas uniquement)

Reliez le fil de terre jaune/vert à la borne portant le symbole ⏚.

Ce fil doit être plus long que les autres.

1. Enlevez le couvercle du bornier (A) en dévissant la vis et insérez le couvercle dans la charnière (B) du bornier.
2. Introduisez ensuite le cordon d'alimentation dans le serre-câble et connectez les fils sur le bornier en suivant les indications données sur le schéma à côté du bornier.
3. Fixez le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
4. Fermez le couvercle (C) et vissez-le sur le bornier avec la vis enlevée - point (1).

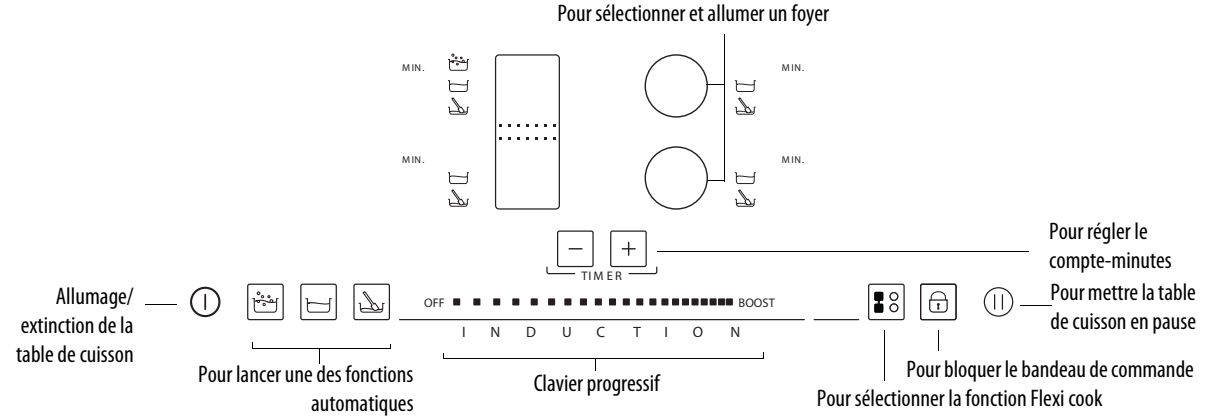
La table effectue un autodiagnostic de quelques secondes à chaque connexion au secteur.

Si la table est déjà équipée d'un cordon d'alimentation, suivez les instructions de l'étiquette fixée au cordon. Effectuez le branchement au secteur par l'intermédiaire d'un interrupteur multipolaire ayant une distance entre les contacts ouverts d'au moins 3 mm.

MODE D'EMPLOI

Description du bandeau de commande

Le bandeau présente des touches à effleurement : pour les utiliser, il suffit d'appuyer sur le symbole correspondant (n'appuyez pas trop fort).



Première utilisation / après une coupure de courant

Après avoir branché la table de cuisson, le bandeau de commande est bloqué (le témoin lumineux du bouton est allumé).

Pour débloquer le bandeau de commande, appuyez pendant 3 secondes sur la touche. Le témoin lumineux s'éteint et il possible d'utiliser la table de cuisson normalement.

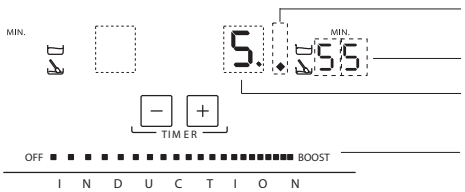
Marche/arrêt de la table de cuisson

Pour allumer la table, appuyez sur la touche pendant environ 2 secondes : le témoin lumineux de la touche s'allume et des tirets apparaissent à l'intérieur des ronds qui identifient les foyers.

Pour éteindre, appuyez sur la même touche jusqu'à ce que la table s'éteigne. Tous les foyers sont désactivés.

Si dans les 10 secondes qui suivent, aucune fonction n'est sélectionnée, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Activation et réglage des foyers


MIN.
MIN.
TIMER
OFF
BOOST
I N D U C T I O N
Indique qu'une des fonctions automatiques est active
Minuteur pour foyer
Touche de sélection du foyer et indication du foyer sélectionné/puissance
Clavier progressif (réglage de la puissance)

Après avoir allumé la table de cuisson, posez une casserole sur le foyer de votre choix.

Activez le foyer en appuyant sur la touche ronde correspondante : le chiffre 5 s'affiche dans le cercle, indiquant le niveau de puissance intermédiaire.

Pour modifier le niveau de puissance, déplacez le doigt horizontalement sur le clavier progressif : le numéro dans le cercle varie de 1 (minimum) à 9 (maximum) en fonction de la position du doigt sur le clavier. Le clavier progressif permet d'activer la fonction booster en appuyant sur « BOOST » (« P » sur l'afficheur). Le niveau de puissance « BOOST » peut être utilisé pendant un temps maximum de 10 minutes, après quoi l'appareil règle automatiquement le niveau de puissance 9. Sur les modèles à trois foyers, il est possible de régler simultanément trois niveaux « BOOST » : l'appareil répartit automatiquement la puissance entre les foyers de façon homogène.

Si plusieurs foyers sont allumés, le clavier progressif permet de modifier la puissance du foyer sélectionné, reconnaissable par le point lumineux en bas à droite de l'indicateur de puissance. Pour sélectionner un foyer, il suffit d'appuyer sur la touche circulaire correspondante.

Si la casserole n'est pas compatible avec la table à induction, si elle est mal posée ou que sa taille est inappropriée, le message « casserole absente » s'affiche (figure ci-contre). Si la casserole n'est pas détectée dans les 60 secondes qui suivent, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

Désactivation des foyers

Sélectionnez le foyer à éteindre en appuyant sur la touche ronde correspondante (le point en bas à droite du niveau de puissance est visualisé sur l'afficheur). Appuyez sur la commande OFF du clavier progressif.

Le foyer s'éteint et, s'il est chaud, l'indicateur « H » de chaleur résiduelle apparaît.

« H » est l'indicateur de chaleur résiduelle. La table est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque foyer ; cet indicateur signale les foyers encore à température élevée. Lorsque le foyer refroidit, l'afficheur s'éteint.

Sélection du minuteur

Le minuteur permet de programmer une durée de cuisson jusqu'à un temps maximum de 90 minutes.
Sélectionnez le foyer à associer au minuteur (un point lumineux apparaît en bas à droite de l'indicateur de puissance sur l'afficheur), puis entrez le temps désiré à l'aide des touches « + » et « - » du minuteur. le temps est visualisé en minutes à côté de l'afficheur de la zone de cuisson.
Après quelques secondes, le minuteur commence le compte à rebours (le point de sélection du foyer se met à clignoter).
À la fin du temps, un signal sonore retentit et le foyer s'éteint automatiquement.
Pour le minuteur associé à la fonction SENSOR, référez-vous à la description de la fonction aux pages suivantes.

Verrouillage du bandeau de commande

Cette fonction verrouille les commandes de la table de cuisson pour éviter son activation accidentelle (par ex. pendant son nettoyage).

Appuyez pendant trois secondes sur la touche : un signal sonore et un indicateur lumineux au-dessus du symbole du cadenas signalent l'activation. Le bandeau de commande est verrouillé, exception faite de la fonction d'arrêt. Pour déverrouiller les commandes, répétez ces opérations. Le point lumineux s'éteint et la table est à nouveau active.
REMARQUE IMPORTANTE : La présence d'eau, de liquide ayant débordé des casseroles ou d'objets en général posés sur la touche sous le symbole peuvent provoquer l'activation ou la désactivation involontaire de la fonction de verrouillage du bandeau de commande.

Pause

La fonction permet de bloquer momentanément le fonctionnement de la table de cuisson pour le retrouver par la suite avec les mêmes configurations (à l'exception de la fonction SENSOR et minuteur programmés). Appuyez sur la touche : l'indication clignote à la place des niveaux de puissance. Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau sur la touche .

Flexi cook

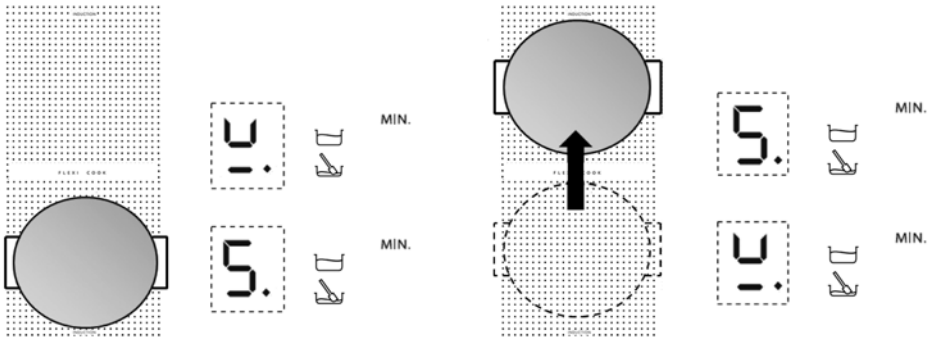
Cette fonction vous permet d'utiliser la zone de cuisson comme deux foyers distincts ou comme foyer unique extra large.
Elle est idéale en cas d'utilisation de casseroles ovales, rectangulaires ou de forme allongée (avec un fond de 38x18 cm maximum) ou de plusieurs casseroles standard.
Pour activer la fonction Flexi cook, mettez la plaque de cuisson sous tension puis appuyez sur la touche : les deux foyers affichent le niveau « 5 » ; les deux points afférents au numéro de niveau sont allumés, ce qui indique l'activation de la fonction Flexi cook.

Pour modifier le niveau de puissance, déplacez votre doigt sur le clavier progressif : le numéro affiché à l'intérieur du cercle est modifié de la valeur minimale 1 à la valeur maximale 9 via un simple glissement de doigt. Pour désactiver la fonction de zone flexible, appuyez sur la touche : le fonctionnement indépendant des foyers est rétabli. Appuyez sur OFF pour éteindre le foyer.

Le message "casserole absente" apparaît dans la zone d'affichage du foyer pour lequel aucune casserole n'est détectée (casserole manquante, incorrectement positionnée, non adaptée aux tables à induction). Ce message reste actif pendant 60 secondes : pendant ce délai, vous pouvez ajouter ou déplacer des casseroles dans la zone Flexi cook, selon vos préférences.

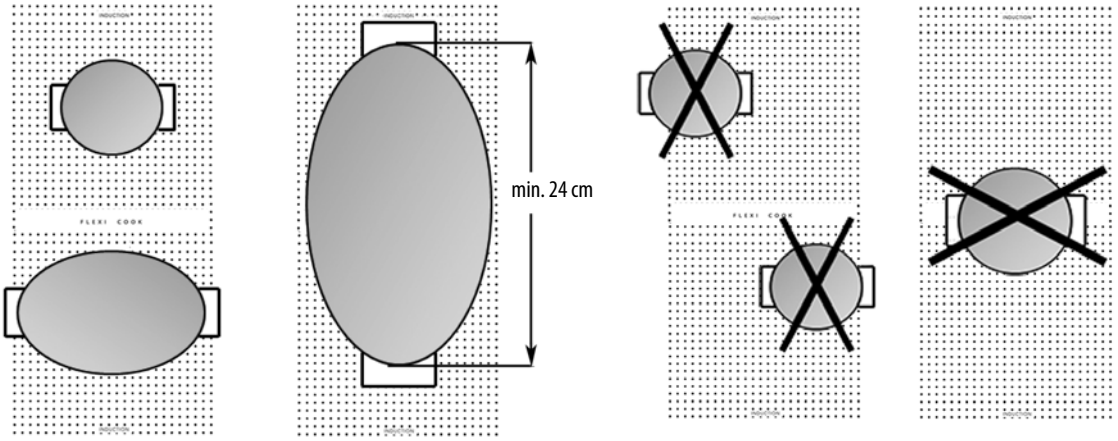
Au bout de 60 secondes, si aucune casserole n'est placée dans la zone, le système arrête de "chercher" des casseroles dans cette zone ; le symbole reste affiché pour rappeler que la zone a été désactivée.

Pour réactiver la fonction Flexi cook sur les deux foyers, appuyez sur la touche .
La fonction Flexi cook est également en mesure de détecter le déplacement d'une casserole d'un foyer à l'autre au sein de la zone Flexi cook et de régler le même niveau de puissance que sur le foyer sur lequel la casserole se trouvait au préalable (voir l'exemple sur la figure ci-après : si la casserole est déplacée du foyer avant vers le foyer arrière, le niveau de puissance apparaît dans la zone d'affichage correspondant à la zone où la casserole est placée).



Il est également possible d'utiliser la zone Flexi cook comme deux zones de cuisson indépendantes, en utilisant la touche correspondante de la zone unique. Placez la casserole au centre de la zone unique et réglez le niveau de puissance à l'aide du clavier progressif.

Remarque importante : vérifiez que vous avez bien centré l'ustensile de cuisson sur le foyer.
En cas d'utilisation de casseroles ovales, rectangulaires ou de forme allongée, veillez à centrer ces dernières tout en recouvrant les deux foyers.
Exemples de placement correct et de placement incorrect de casseroles :



La fonction Flexi cook ne permet pas d'utiliser le niveau de puissance booster ou la fonction SENSOR. SI vous programmez le minuteur, la durée sera visualisée sur l'afficheur du foyer le plus haut.

Description des fonctions automatiques

La table de cuisson est dotée de fonctions automatiques associées aux foyers. Les icônes des fonctions disponibles se trouvent à côté de la touche de sélection de chaque foyer. Chaque fois que vous sélectionnez une fonction automatique, un témoin s'allume à côté de l'icône et la lettre « A » apparaît sur l'afficheur du foyer choisi.

Fonction SENSOR

La fonction SENSOR sélectionne automatiquement le niveau de puissance idéal pour amener l'eau à la phase d'ébullition et signale quand elle y arrive.

Après avoir posé une casserole contenant de l'eau, allumez la table de cuisson et sélectionnez un foyer. Appuyez sur la touche : l'afficheur visualise « A », le témoin lumineux s'allume. Durant la phase de réchauffement, une animation s'affiche à côté du foyer.

Pour assurer le fonctionnement correct de la fonction SENSOR, suivez ces conseils :

- utilisez exclusivement de l'eau (à température ambiante) ;
- n'ajoutez pas de sel, d'ingrédients ou de condiments jusqu'à l'ébullition ;
- ne modifiez pas le niveau de puissance du foyer, n'ôtez pas et ne déplacez pas la casserole ;
- ne remplissez la marmite qu'au 1/3 de sa capacité (min. 1 litre), jamais jusqu'au bord (voir le tableau ci-contre).
- n'utilisez pas d'autocuiseur sur le foyer où la fonction SENSOR est active.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous conseillons en outre :

- ne de pas activer la fonction SENSOR si le foyer est déjà chaud (lettre « H » visible sur l'afficheur).

Diamètre du foyer	Diamètre du fond de la casserole pouvant être utilisée avec la fonction Sensor	Quantité d'eau maximale dans la casserole
18 cm	17-19 cm	5 litres
24 cm	23-25 cm	7 litres
28 cm	24-28 cm	7 litres

Une fois la phase d'ébullition atteinte, la table de cuisson émet un signal sonore. Ce signal se répète trois fois à des intervalles réguliers. Après le deuxième signal, un minuteur démarre automatiquement pour compter le temps d'ébullition. Après le troisième signal, la table de cuisson sélectionne automatiquement un niveau de puissance inférieur qui servira à maintenir l'état d'ébullition. Vous pouvez désormais verser les ingrédients, programmer le minuteur ou modifier le niveau de puissance. Si vous changez le niveau de puissance ou mettez la table en mode « pause », vous quittez la fonction SENSOR.

La table de cuisson commande la fonction SENSOR et les niveaux booster de manière autonome ; par conséquent, dans certains cas, il pourrait s'avérer impossible d'activer le booster si la fonction SENSOR est activée sur d'autres foyers.
La qualité des casseroles utilisées pourrait influencer les prestations de la fonction SENSOR.

Fonction Simmering

Dès que l'ébullition est atteinte, en appuyant sur la touche , la table règle automatiquement un niveau de puissance apte à maintenir un niveau d'ébullition minimale. L'afficheur visualise « A » : le témoin lumineux s'allume. Pour désactiver la fonction, il suffit d'appuyer sur OFF du clavier progressif.

Fonction Melting

La fonction melting maintient le foyer à une température basse et uniforme. Après avoir posé une casserole/un accessoire sur la table de cuisson, allumez l'appareil et sélectionnez le foyer. Appuyez sur la touche : l'afficheur visualise « A », le témoin lumineux s'allume. Pour désactiver la fonction, il suffit d'appuyer sur OFF du clavier progressif.

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

- **N'utilisez jamais d'appareil à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.**
- **Avant le nettoyage, vérifiez que les foyers sont éteints et que l'indicateur de chaleur résiduelle (« H ») a disparu.**

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez pas d'éponges abrasives ou métalliques ou de pailles de fer. À la longue, leur utilisation pourrait rayer le verre.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la en veillant à éliminer les résidus d'aliments qui s'incrustent et tachent.
- Le sucre et les aliments à haute teneur en sucre endommagent la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface du verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout ou des produits spécifiques pour le nettoyage de la table (suivez les indications du fabricant).

DIAGNOSTIC DES PANNES

- Lisez et suivez les instructions de la section « Instructions pour l'utilisation ».
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupures de courant.
- Essuyez soigneusement la table de cuisson après l'avoir nettoyée.
- Si des codes alphanumériques s'affichent quand vous allumez la table de cuisson, suivez les indications du tableau suivant.
- Si vous n'arrivez pas à éteindre la table de cuisson après son utilisation, débranchez-la.

CODE D'ERREUR	DESCRIPTION	CAUSES PROBABLES	ÉLIMINATION ERREUR
La table de cuisson s'éteint et, après 30 secondes, elle émet un signal sonore toutes les 10 secondes.	Pression permanente sur la zone des commandes.	Eau ou ustensiles de cuisine sur la zone des commandes.	Nettoyez la zone des commandes.
C81, C82, C83	La zone des commandes s'éteint à cause d'une température trop élevée.	La température interne des composants électroniques est trop élevée.	Attendez que la table refroidisse avant de l'utiliser à nouveau.
F42 ou F43	La tension d'alimentation de la table n'est pas correcte.	Le capteur détecte une tension différente de la tension d'alimentation.	Débranchez la table du secteur et contrôlez le branchement.
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64	Contactez le service après-vente en lui communiquant le code d'erreur.		

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente

1. Consultez le chapitre « Diagnostic des pannes » et vérifiez qu'il n'est pas possible de remédier au problème par vous-même.
2. Éteignez et rallumez la table de cuisson pour voir si le problème a été éliminé.

Après ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veuillez toujours spécifier :

- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle exact de la table de cuisson ;
- le code service (numéro suivant le mot Service sur la plaque signalétique) indiqué sous l'appareil (sur la plaque métallique) ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000

Si une réparation est nécessaire, veuillez contactez un **Service Après-vente agréé** (afin de garantir l'emploi de pièces détachées d'origine et une réparation réalisée correctement). Les pièces détachées sont disponibles pendant une période de 10 ans.

TABLEAU DES PUISSANCES

Niveau de puissance		Type de cuisson	Utilisation du niveau (valeur indicative pouvant être adaptée en fonction de l'expérience et des habitudes de chacun)
Puissance maxi	**Boost**	Chauffer rapidement	Idéale pour augmenter rapidement la température de cuisson jusqu'à l'ébullition rapide de l'eau ou pour chauffer rapidement des liquides
	8-9	Frire - bouillir	Idéale pour rissoler, commencer une cuisson, frire des aliments surgelés, porter rapidement à ébullition
Haute puissance	**7-8**	Rissoler - faire revenir - bouillir - griller	Idéale pour faire revenir, maintenir à ébullition, cuire et griller (cuisson de courte durée, 5-10 minutes)
	6-7	Rissoler - cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Idéale pour faire revenir, maintenir à légère ébullition, cuire et griller (cuisson de durée moyenne, 10-20 minutes), préchauffer des accessoires
Puissance moyenne	**4-5**	Cuire - cuire à l'étouffée - faire revenir - griller	Idéale pour cuire à l'étouffée, maintenir une légère ébullition, cuire (cuisson de longue durée). Mélanger les pâtes
	3-4	Cuire - mitonner - épaissir - mélanger	Idéale pour les cuissons prolongées (riz, sauces, viandes, poisson) dans du liquide (ex. eau, vin, bouillon, lait) et pour mélanger les pâtes
	2-3		Idéale pour les cuissons prolongées (volumes inférieurs à un litre : riz, sauces, viandes, poissons) dans du liquide (par ex. eau, vin, bouillon, lait)
Faible puissance	**1-2**	Faire fondre - décongeler - maintenir au chaud - mélanger	Idéale pour ramollir le beurre, faire fondre délicatement le chocolat, décongeler des aliments de petite taille et maintenir à température des aliments à peine cuits (par ex. sauces, potages, minestrones)
	1		Idéale pour garder au chaud de petites portions à peine cuisinées ou des plats de service et pour mélanger des risottos (avec l'accessoire approprié pour la plaque à induction).
OFF	**Puissance zéro**	Surface d'appui	Table de cuisson en veille ou éteinte (présence de chaleur résiduelle après la fin de la cuisson, signalée par la lettre H)

Fonction		Description de la fonction
	Fonction Simmering	Identifie automatiquement un niveau de puissance permettant de faire revenir un plat pour une durée prolongée. Parfaite pour la cuisson de sauces tomate, sauces Bolognaise, soupes, etc., parce que le niveau de cuisson est toujours contrôlé (idéale pour la cuisson au bain-marie). Évite les débordements (éclaboussures) ou de brûler le fond de la casserole, problèmes typiques de ce genre de préparations. Activez cette fonction après avoir porté l'aliment à ébullition.
	Fonction Melting	Identifie automatiquement un niveau de puissance permettant de faire fondre lentement des produits délicats sans compromettre leurs caractéristiques organoleptiques (chocolat, beurre etc.).
	Sensor	Identifie automatiquement le moment où l'eau arrive à ébullition et réduit la puissance à une valeur qui la maintient à ce niveau jusqu'à ce que l'on y verse les ingrédients. Lorsque l'eau arrive à ébullition, un signal sonore retentit et indique qu'il est possible d'ajouter les ingrédients (ex. condiments, pâtes, riz, légumes, viande et poisson à pocher) mais aussi conserves fait maison ou accessoires à stériliser.
	Flexi cook	Fonction qui associe deux foyers et permet d'utiliser des casseroles ou des grilles rectangulaires et ovales en exploitant toute la surface disponible. Pour griller des aliments de grandes dimensions ou en grande quantité (poissons, brochettes, légumes tels que « radicchio » de Trévise, bifteck, saucisses). Idéale pour la cuisson en cocotte/poissonnière/poêle pour rôtis roulés, poissons entiers généralement accompagnés de jus ou de fumets

TABLEAU DE CUISSON

Catégories d'aliments	Plats ou type de cuisson	Puissance et phase de cuisson			
		Première phase	Puissances	Seconde phase	Puissances
Pâtes, riz	Pâtes fraîches	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire le riz et maintenir à ébullition	7-8
	Pâtes sèches	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire le riz et maintenir à ébullition	7-8
	Riz à l'eau	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire le riz et maintenir à ébullition	5-6
	Risotto	Faire revenir et brunir	7-8	Cuire	4-5
Légumes verts et légumes secs	À l'eau	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire à l'eau	6-7
	Frits	Faire chauffer l'huile	9	Frire	8-9
	Sautés	Faire chauffer la poêle	7-8	Cuire	6-7
	À l'étouffée	Faire chauffer la poêle	7-8	Cuire	3-4
	Revenus	Faire chauffer la poêle	7-8	Faire revenir	7-8
Viande	Rôtie	Faire revenir la viande dans de l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	3-4
	Grillé	Préchauffage de la poêle	7-8	Griller des deux côtés	7-8
	Rissolée	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	4-5
	À l'étouffée	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	3-4
Poisson	Grillé	Préchauffage de la poêle	7-8	Cuire	7-8
	À l'étouffée	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	7-8	Cuire	3-4
	Frit	Faire chauffer l'huile ou la matière grasse	8-9	Frire	7-8
Oeufs	Frits	Faire chauffer la poêle avec du beurre ou une matière grasse	6	Cuire	6-7
	Omelette	Faire chauffer la poêle avec du beurre ou une matière grasse	6	Cuire	5-6
	À la coque/durs	Faire chauffer l'eau	Booster - 9	Cuire	5-6
	Pancake	Faire chauffer la poêle avec du beurre	6	Cuire	5-6
Sauces	Tomate	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	6-7	Cuire	3-4
	Sauce bolonaise	Rissoler à l'huile (pour le beurre, puissance 6)	6-7	Cuire	3-4
	Béchamel	Préparer la base (faire fondre le beurre avec la farine)	5-6	Porter à légère ébullition	3-4
Desserts	Crème pâtissière	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir à légère ébullition	4-5
	Flans	Porter le lait à ébullition	4-5	Maintenir à légère ébullition	2-3
	Riz au lait	Faire chauffer le lait	5-6	Cuire	2-3